はじめまして！
使う前に
読んでください。

驚くほどくっつかない「セラフィット」

より長く“スル〜リ”と ご使用いただくために

使い方をマスターしよう！
セラフィット スタートガイド

はじめてお使いになる前に

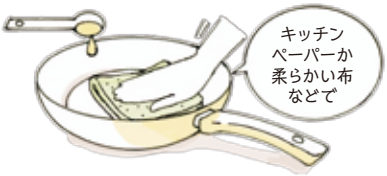
油ならしが長持ちの秘訣

セラフィットは油を入れなくてもくっつきにくいフライパンですが、**はじめてご使用になる前や定期的なお手入れとして、油ならしをしていただくとより効果的です。**食器洗浄機をご使用になった後は特におすすめします。

STEP❶

弱火で30秒ほどセラフィットを温めて、コンロからおろします。

STEP❷



スプーン1杯程度の植物油を入れ、柔らかい布などで表面を磨きます。

使用中のポイント1

「弱火」〜「中火」でおいしく省エネ調理

セラフィットは熱伝導率がよいので、**弱火から中火で十分お使いいただけます。予熱の必要もありません。**強火で使うと、かえって表面が高温になりすぎて食材が焼きついてしまうことがあります。特に、空だきは温度が上昇しすぎて焦げつきの原因になることがあるので気をつけましょう。

焦げつかせないために

炎の先が底に触れていない状態

炎の先が底にぎりぎり触れている状態

炎の先が底に触れ、左右に大きく広がっている状態

※ガス・IH・電気・ハロゲン、すべてご使用いただけます。
※IHの場合：ご使用のメーカー・機種によって火加減が異なります。取扱説明書などをよく読んで、弱めの火加減から火力を調節してください。目安として、200vのIHで約850wが中火に相当します。

B5/W.182mm×H.257mm

使用中のポイント2

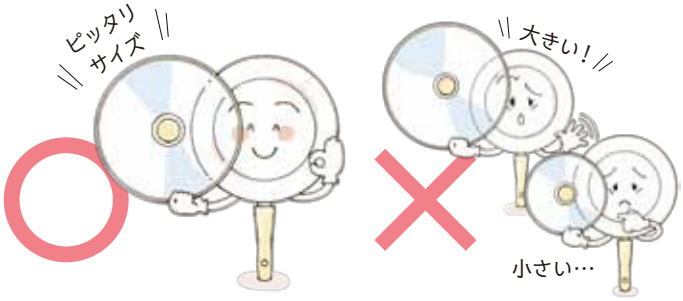
相性のよい調理器具

シリコンやナイロン、木製などの金属製以外の調理器具をおすすめします。
お手入れの際は、柔らかいスポンジで優しく洗いましょう。

使用中のポイント3

サイズの合ったガラスぶたを使いましょう

サイズの合わないふたを使ったり、ずらして乗せたり、熱源のそばに置いたりすると、熱でふたに負担がかかってしまうことがあります。
それぞれの大きさに合ったガラスぶたを使用しましょう。



使用後のポイント

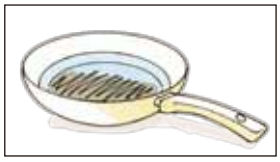
洗うのは冷ましてから

本体が熱々のまま冷水につけるなどの急激な温度変化は、コーティングを傷めてしまう場合があります。調理後は熱いうちに湿らせた布などで汚れをふきとるか、冷ましてから中性洗剤とやわらかいスポンジで洗うことをおすすめします。

＼ ついうっかり！こんなときには ／

万が一焦げついてしまったら 重曹を使ったお手入れがおすすめです。

重曹20gを水1Lに溶かして、焦げ目が浸かるまで注ぐ。

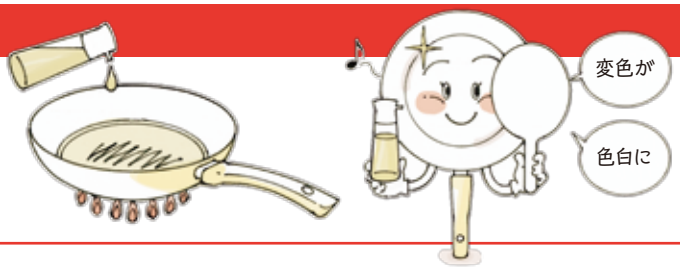


軽く沸騰させた後、火からおろし、室温に2時間ほどおく。

その後、やわらかい布やスポンジで拭き取る。

表面が変色してしまったら

そのままご使用いただいても性能上は問題ございませんが、水を入れて沸騰させることや、ホワイトビネガー（酢）を少量入れて加熱することで取れる場合がございます。



お問い合わせ　24時間・365日受付
ショップジャパン カスタマーサービスセンター
☎ 0120-096-013
FAX 0120-700-037　E-MAIL info@shopjapan.co.jp

Shop Japan
《輸入/販売元》 ショップジャパン　shopjapan.co.jp
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
正規輸入販売元 ショップジャパンはセラフィットシリーズの正規輸入販売元です。

管理番号:LT000964-01